

# 製品規格書



第5版：2026.3.23改訂  
東京都江東区新大橋 3-5-1  
TEL：03-5624-1688

品名：酵母抽出物 SG010（食品素材）

性状：淡黄色～褐色の粉末。

| 試験項目             | 規格値           | 試験方法           |
|------------------|---------------|----------------|
| 総グルタチオン含量（乾燥物換算） | 10.0 ～ 14.0 % | HPLC           |
| 全窒素（乾燥物換算）       | 8.0 %以上       | ケルダール法         |
| アミノ態窒素（乾燥物換算）    | 2.0 %以上       | ホルモール法         |
| pH               | 4.5 ～ 6.5     | pHメーター、2%水溶液   |
| 水分               | 6.0 %以下       | 常圧加熱乾燥法        |
| 一般生菌数            | 3,000 個/g 以下  | 食品衛生検査指針（微生物編） |
| 大腸菌群             | 陰性            | 食品衛生検査指針（微生物編） |
| サルモネラ菌           | 陰性            | 食品衛生検査指針（微生物編） |
| 備考               |               |                |

保管条件：遮光、室温、気密容器

賞味期限：製造日より2年